FOOD MACHINES INTERNATIONAL

UNOX®

STEAM CONVECTION OVEN

Menu Guide

【ウノックス　XV シリーズ】メニューガイド

株式会社エフ・エム・アイ

Copyright(C)2011 FMI Corporation.All Rights Reserved.

2011.07 発行

CONTENTS

■目　次　1
スチームコンベクションオーブン [ウノックス XV シリーズ] の特長
■操作パネル / 基本的な操作手順　2 ・ 3

スチームコンベクションオーブン [ウノックス XV シリーズ] の特長

スチームコンベクションオーブン [ウノックス] は、熱風モード、スチームモード、蒸気と熱風を組み合わせたコンボネーションモード、再加熱モードの 4 つのモードにより煮る・焼く・蒸す・茹でるなどの加熱調理ができます。

DRY.Maxi™

STEAM.Maxi™

AIR.Maxi™

MAXI.LINK System

素材に合わせた細かい加湿設定が可能

調理するメニューに合わせて最適な庫内環境を作り出します。加湿モードは庫内を最適な湿度状態にし、ジューシーで柔らかい仕上がりに乾燥モードは湿った空気を排出し、庫内に乾燥した新鮮な空気を取り込むことで、きれいな焼き色がつきパリッとした仕上がりになります。

	加湿モード	乾燥モード
システム	回転している庫内ファンに水が当たり細分解され、ヒーターで加熱することにより気化され、庫内に蒸気が充満します。	空気調節弁の働きにより、庫外から新鮮な空気が取り込まれ、同時に庫内の蒸気が排気口を通じて庫外に排気されます。
仕上がり	食材の湿度が十分に保たれ、ジューシーでやわらかく仕上がります。	焼き上がりがパリッとして、焼き色が付きます。
メニュー例	シューマイ、茶碗蒸し、プリン等	焼き魚、ローストビーフ等

※ウノックス XV シリーズは、水滴落下式の蒸気発生システムのため、調理に差異が生じる場合があります。蒸気が大量に必要な蒸し物や低温真空調理などには向きません。

調理の幅を広げる 4 つの加熱モード

操作パネルの時間と湿度を使い分けて 4 つの調理モードで、一般的な加熱調理のほとんどをまかなうことができます。温度、時間はボタン操作で 1℃、1 分単位で設定が可能。火加減が難しい複雑な料理にも対応できます。

スチーム（高温蒸気）	特殊構造のファンにより飽和蒸気を生成し、庫内を循環させるため、食材の栄養分を逃がさず、色鮮やかで蒸しムラのない仕上がりが可能です。
バイオスチーム（低温蒸気）	30℃～99℃までの1℃単位の精度の高い温度管理により庫内環境をコントロールし、正確な調理が可能です。温度管理の難しいデリケートな加熱調理が可能になります。
ホットエアー（熱　風）	特殊構造のファンにより庫内に高温の熱風を強制的に対流させ、またオートリバース機能により温度ムラが少なく食材の旨みを閉じ込めたまま焼き上げます。
コンビネーション（蒸気 + 熱風）	スチームコンベクションオーブンならではの機能。庫内を100℃以上の温度で湿度を加えながら熱風調理ができます。加湿することで、庫内の湿分が損なわれず、食材のボリュームロスが少なくジューシーに仕上がります。

ΔT（デルタ T）クッキング
食材の中心温度と庫内の温度差（ΔT）を一定に保つ熱風加熱調理で大きな肉のブロックなどを調理する際、目減りを最小限に抑えることができます。

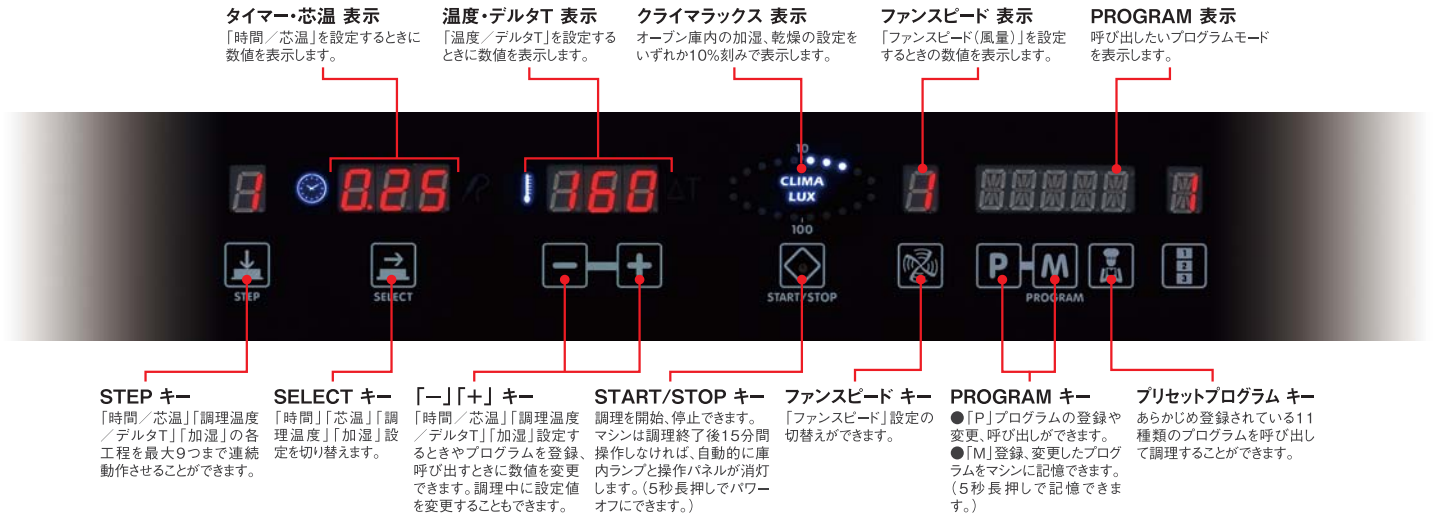
スチームからドライまで、10%刻みで湿度を繊細にコントロール

CLIMA LUX™ クライマラックス

オーブン庫内の湿度と乾燥の度合いを、調理するメニューに合わせてお好みの状態にコントロールするクライマラックス。求める仕上がりに応じた繊細な温度、時間、食材の芯温の設定と 10%刻みの加湿、乾燥のコントロールで焼き物はパリッと蒸し物はしっとり仕上げます。

操作パネル / 基本的な操作手順

■主な操作パネルの名称



■ウノックスの基本的な操作手順

このシートに記している方法は基本的な操作方法です。詳しくは付属の取扱説明書をご覧ください。

1 ウノックス専用電源を「ON（入）」にしてください。

本機の電源が ON になり、庫内ランプと操作パネル部が点灯します。

操作パネルの時間表示が、0.00（0 時 00 分）と表示されます。

本機のパワーオフ状態のときは、◈ キーを押してください。

◈ を 5 秒間長押しをすると、パワーオフの状態になります。また、本機は調理終了後、15 分間キーを何も押さなければ、自動的に庫内ランプと操作パネルが消灯し、パワーオフ状態になります。
復帰するのときは、◈ キーを押してください。

2 調理時間の設定

▶ ① SELECT キーを押します。🕒 マークが点滅します。

② − + キーで時間を設定してください。

🕒 が点滅しているときは、調理時間が設定できます。
※点滅をしている間のみ数値の変更が可能です。

− キーを押すと、時間が 1 分づつ減ります。
2 秒以上長押しをすると、速く減り続けます。

+ キーを押すと、時間が 1 分づつ増えます。
2 秒以上長押しをすると、速く増え続けます。

0.00（0 分）～ 9.59（9 時間 59 分）まで変更することができます。

inF に設定すると時間が設定されず、◈ キーによる手動操作になります。

inF は、時間 “0 分 ” の状態で − キーを 1℃押す。または “9 時間 59 分 ” の状態で + キーを 1 度押すと設定することができます。

3 調理温度の設定

① SELECT キーを押します。🌡 マークが点滅します。

② − + キーで温度を設定してください。

🌡 が点滅しているときは、調理温度が設定できます。
※点滅をしている間のみ数値の変更が可能です。

− キーを押すと、温度が 1℃づつ減ります。
2 秒以上長押しをすると、速く減り続けます。

+ キーを押すと、温度が 1℃づつ増えます。
2 秒以上長押しをすると、速く増え続けます。

000（0℃）～ 260（260℃）まで変更することができます。

4 加湿の設定

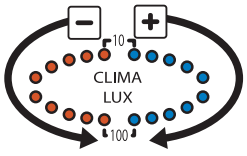
① SELECT キーを押します。CLIMA LUX マークが点滅します。

② − + キーで加湿を設定してください。

CLIMA LUX が点滅しているときは、調理時間ができます。
※点滅をしている間のみ数値の変更が可能です。

− キーを押すと、10%づつ除湿します。
2 秒以上長押しをすると、速く減り続けます。

+ キーを押すと、10%づつ加湿します。
2 秒以上長押しをすると、速く増え続けます。



右側の青色 LED 表示が加湿、左側の赤色 LED 表示がドライの割合を示しています。

■ウノックスの基本的な操作手順

5 風量の設定

ファンの回転速度を３段階から選択できます。

① キーを押すと、回転速度を６パターンから設定してください。

「３」……標準の回転速度。
「２」……「３」の 50%の回転速度。
「１」……「３」の 40%の回転速度。
「Ｐ３」…標準の回転速度。調理中に設定温度に達した場合、ファンの回転が止まり、ヒーターの通電が一時的に止まります。
「Ｐ２」…「３」の 50%の回転速度。調理中に設定温度に達した場合、ファンの回転が止まり、ヒーターの通電が一時的に止まります。
「Ｐ１」…「３」の 40%の回転速度。調理中に設定温度に達した場合、ファンの回転が止まり、ヒーターの通電が一時的に止まります。

6 調理の開始

●調理時間、調理温度、加湿の割合の設定が終了したら、数値を確認いただき キーを押して調理スタート。

●調理終了後のブザーを止める場合、調理を途中で停止させる場合は、 キーを１秒間の長押して調理スタート。

※調理終了後、１秒間の長押しでブザーを止めると「LAST PROGRAM」使えますが、３秒以上長押しすると「LAST PROGRAM」の内容が消去されます。

焼き物

メニュー名	調理時間	加湿 / ダンパー	調理温度	芯温	備　考
ハンバーグ（150g）	12 分	加湿　20%	230℃	75℃	20mm シートパン使用
照り焼きチキン（正肉 1 枚）	10 分	ダンパー　100%	200℃	75℃	20mm シートパン使用
ミートローフ	芯温計	加湿　20%	160℃	75℃	20mm シートパン使用
焼き豚	芯温計	加湿　20%	150℃	75℃	グリッド使用
ローストビーフ	芯温計	ダンパー　100%	90℃	54℃	20mm シートパン使用
①ローストチキン	15 分	加湿　20%	180℃		
②ローストチキン	5 分	ダンパー　100%	200℃	70℃	グリッド使用
仔羊背肉のロースト	芯温計	ダンパー　100%	120℃	50℃	20mm シートパン使用
マカロニグラタン	（※1）	加湿　20%	200℃	75℃	グリッド使用
鰆の西京焼　60g	6 分	ダンパー　100%	220℃	75℃	20mm シートパン使用
鮭の塩焼き　80g	7 分	ダンパー　100%	250℃	75℃	20mm シートパン使用
豚フィレカツ　50g	7 分	ダンパー　100%	200℃	75℃	20mm シートパン使用

※1）器の大きさにより調理時間は変わります。
※上記のデータは目安となります。材料の量などにより変動します。

調理例　[ハンバーグ]

1/1 シートパン 1 枚分

牛ミンチ……1.5kg	リーペリン……30g
豚ミンチ……500g	ナツメッグ……少々
玉ねぎ（ソテー）…400g	塩・胡椒
パン粉……200g	
全　卵……6 個	
ケチャップ……50g	

下処理

1. 玉ねぎはみじん切りし、フライパンでソテーし冷ましておく。
2. ボウルに材料をすべて入れ、ねばりが出るまで混ぜ合わせ良くこねる。

調　理

3. 1 個 180g に成形し 20mm シートパンにスプレーオイルをかけハンバーグを並べ、ハンバーグの上にもスプレーオイルをかける。
4. 予熱したウノックスオーブンで加熱する。
   【加湿 20%　230℃　12 分】
5. ガルニと共に盛り付け、デミグラスソースなどをかけて提供する。

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なる場合があります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

蒸し物

メニュー名	調理時間	加湿 / ダンパー	調理温度	芯温	備　考
茶碗蒸し	20 分	加湿　100%	85℃		65mm 穴あきパン
卵豆腐	20 分	加湿　100%	85℃		65mm 穴あきパン
温泉卵	25 分	加湿　100%	68℃		65mm 穴あきパン
スクランブルエッグ	25 分	加湿　100%	76℃		65mm ホテルパン（穴なし）
冷凍肉まん	18 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン /20mm シートパンで蓋をする
冷凍シューマイ	12 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン /20mm シートパンで蓋をする
蒸しパン（カップ）	10 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン
テリーヌ（型 1 本分）	60 分	加湿　100%	80℃		65mm 穴あきパン
鴨の蒸し煮	芯温計	加湿　100%	70℃	58℃	65mm ホテルパン（穴なし）
ジャガイモ・人参（乱切り）	20 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン
大根（おでん用）	40 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン
ブロッコリー	7 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパン

※上記のデータは目安となります。材料の量などにより変動します。

調理例　[茶碗蒸し]

容器 24 個分

卵……12 個

[調味液]

出し汁……2,160g

薄口醤油……100g

みりん……100g

海老……24 本

かまぼこ……240g

銀杏……24 個

三つ葉……適量

シイタケ……72g

ササミ……240g

下処理

1. ボウルに卵を溶きほぐし、出し汁・調味液を加え裏ごししておく。
2. 具材は食べやすい大きさに切り、茶碗蒸し用の容器に具材を入れる。
3. 卵液を静かに流し、最後に上に三つ葉をのせる。

調　理

4.65mm 穴あきシートパンに並べ入れ、蓋または 20mm シートパンで蓋（なければ 20mm シートパンで蓋をする。）をして加熱する。

【加湿 100%　85℃　20 分】

（メラミン食器は 5 分間調理時間を追加。）

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なる場合があります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

煮　物

メニュー名	調理時間	加湿 / ダンパー	調理温度	芯温	備　　考
肉じゃが	40 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
筑前煮	30 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
煮魚	20 分	加湿 20%	150℃		65mm ホテルパン / 蓋あり 65mm ホテルパン / 蓋取る
切り干し大根	15 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
ひじき	15 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
かぼちゃ煮	15 分	加湿　20%	130℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
大豆煮	40 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
ビーフシチュー	240 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
牛タンシチュー	180 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
チキンクリームシチュー	20 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
ロールキャベツ	30 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
すき煮風	15 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする

※煮物に入れる根菜類は一度 [加湿 100% 100℃] で加熱したあと煮込む。
※切り干し大根やヒジキは水で戻した後、[加湿 100%　100℃　20 分] で加熱する。
※上記のデータは目安となります。材料の量などにより変動します。

調理例　[肉じゃが]

1/1 シートパン 1 枚分

		[調味液]	
牛バラスライス	500g	濃口醤油	160g
ジャガイモ	1.8kg	砂糖	100g
人参	400g	みりん	30g
糸コン	300g	出し汁	1,500g
玉ねぎ	500g		

下処理

1. ジャガイモ、人参は一口大に切り、下茹でする。【加湿 100%　100℃　10 分】
2. 牛バラスライスはほぐして穴あきパンに入れ　【加湿 100%　100℃　4 分】
   霜ふりしハンドシャワーで洗い流す。
   糸コンも牛バラ同様に下茹でしハンドシャワーでアクを抜いておく。
3. 玉ねぎは大きめのくし型に切っておく。
4. 調味液の材料を全て鍋に入れ、一煮立ちさせておく。

調　理

5. 1～4 をホテルパンに入れ、蓋をして加熱する。
   【加湿 20%　150℃　40 分】

＊加熱直後は味の浸透があまりよくないので、10～15 分程度おいてから盛付けすると味が浸透する。
ブラストチラー（急速冷却機）がある施設では、クックチルをすると味は良くなる。

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なる場合があります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

炊　物

メニュー名	調理時間	加湿 / ダンパー	調理温度	芯温	備　　考
きのこの炊き込みご飯	35 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
チキンライス	35 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
バターライス	35 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする
パエリア	35 分 5 分	加湿　20% ダンパー　100%	150℃ 150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする 蓋をはずす。
赤飯	25 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパンに布で包み 途中ハンドシャワーで打ち水をする。
中華おこわ	25 分	加湿　100%	100℃		65mm 穴あきパンに布で包み 途中ハンドシャワーで打ち水をする。
お粥	50 分	加湿　20%	150℃		65mm ホテルパン /20mm シートパンで蓋をする

※上記のデータは目安となります。材料の量などにより変動します。

調理例　[パエリア]

1/1 シートパン 1 枚分

- 海老 26/30……400g
- 帆立貝……10 ケ
- チキンモモ肉……400g
- イカ……1 杯
- ムール貝……10 ケ
- にんにく……2 片
- 玉ねぎ……1 ケ
- パプリカ（赤・黄各）……1 ケ
- マッシュルーム……10 ケ
- ダイストマト……200g
- チキンブイヨン……1,200ml
- 米……1,2kg
- オリーブ油……適量
- サフラン……5g

下処理

1. 具材はすべて 1cm 角に切っておく
2. 鍋にオリーブ油を入れ、にんにくのみじん切り、チキン、野菜の順でソテーしておく。

調　理

3. 2. と米をホテルパンに入れサフランで風味をつけたチキンブイヨンと残りの材料を入れ、蓋をして加熱。
   【加湿 20%　150℃　30 分】
4. 蓋をはずし再び加熱。
   【ダンパー 100%　150℃　5 分】

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なる場合があります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

デザート

メニュー名	調理時間	加湿 / ダンパー	調理温度	芯温	
プリン	20 分	加湿　100%	85℃		
ガトー・クラシック・ショコラ	50 分	ダンパー　50%	155℃		
マーブルケーキ	35 分	ダンパー　50%	160℃		
マドレーヌ	15 分	ダンパー　50%	170℃		
シフォンケーキ	28〜30 分	ダンパー　50%	155℃		
ジェノワーズ	30 分	ダンパー　50%	170℃		
タルトポワール	25 分	ダンパー　100%	160℃		
フィナンシェ	15 分	ダンパー　50%	160℃		
クッキー	15 分	ダンパー　100%	160℃		
マフィン	15 分	ダンパー　50%	160℃		
蒸しパン	10 分	加湿　100%	100℃		

※上記のデータは目安となります。材料の量などにより変動します。

調理例　[ガトー・クラシック・ショコラ]

① 卵黄……5 ケ
　グラニュー糖……100g

② スイートチョコ……125g
　バター……100g

③ 生クリーム……50ml

④ 薄力粉……35g
　ココアパウダー……80g

⑤ 卵白……5 ケ
　グラニュー糖……100g

下処理

1.①をボウルに入れ撹拌する。
2.②をボウルに入れ、湯煎して溶かし①と合わせる。
3.④を合わせて漉し、2. と合わせ③で延ばす。
4.⑤でメレンゲを作り 3. と合わせ型に流し込む。

調　理

5. 予熱したウノックスオーブンに入れ加熱。
【ダンパー 50%　150℃　50 分】

※このメニューガイドに記載されている内容は、機種により異なる場合があります。また調理データは目安であり食材の種類、産地、収穫時期、形状、容量や味覚の嗜好性などにより調理時間、調理温度などが異なる場合があります。お客様にあった良い仕上がりになるよう調整を行ってください。※実際に調理する際には、必ず取扱説明書をお読みいただき、内容をご理解した上でご使用ください。※記載されている写真はイメージです。

FOOD MACHINES INTERNATIONAL

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使い下さい。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このガイドブックの内容は 2009 年 6 月現在のものです。　●製品のデザインなどは、品質向上のため予告なしに変更する場合があります。　●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。　●このガイドブックで使用している料理写真はイメージです。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013　東京都港区浜松町 2 丁目 8 番 14 号　Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044　大阪市鶴見区放出東 3 丁目 11 番 31 号　Tel.06(6969-9393

営業所
札　幌：〒003-0002　札幌市白石区東札幌二条 5 丁目 4 番 1 号　Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034　仙台市宮城野区扇町 2 丁目 1 番 9 号　Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822　名古屋市中川区四女子町 2 丁目 46 番地　Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102　広島市安佐南区川内 6 丁目 43 番地 9 号　Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893　福岡市博多区那珂 1 丁目 30 番 21 号　Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124　盛岡市厨川 4 丁目 14 番 5 号　Tel.091(648)5390
金　沢：〒921-8027　金沢市神田 1 丁目 23 番 11 号　Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012　香川県観音寺市植木町 155 番地 1　Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073　鹿児島市宇宿 1 丁目 15 番 8 号　Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013　東京都港区浜松町 2 丁目 11 番 7 号　Tel.03(3432)4955